

# Atempo

RESTAURANT

## Menú Degustació

Aigües de gaspatxo servit com un Bloody Mary on the rocks  
Tomàquet passificat, anguila fumada i consomé d'escalivada a la brasa  
Gran macarró de pa caramel·litzat, sofregit picant i crema d'alfàbrega  
Ostra a l'andalusa amb consomé de ceps i palo cortado

Mantega noisette, caviar i pa de pinzell

Cànula d'alga Nori amb salmó curat a la japonesa i soja en textures

Pa de massa mare amb llavors acompanyat de l'Oli Atempo elaborat a partir d'olives de les varietats Argudell, Arbequina, Koroneiki i Frantoio

Caneló d'arròs socarrat farcit de carrabiner a la sal i varat, acompanyat de carxofa a la brasa i allioli suau de safrà

Gran ou de Gruyère, sopa concentrada de cebes caramel·litzades i vainilla Tahitià

Lluç al vapor d'algues amb el seu pil-pil, guisat untuós de tripa de bacallà, mongetes tendres i alga còdium

Oca a la royal amb alls negres, crema de carbassa i fulla de mostassa japonesa

Barrica de Macallan: Cruixent de bolets, bunyol del seu paté trufat i cuixa guisada amb bolets de temporada

Escuma de iogurt amb sorbet de menta, cogombre osmotitzat amb llima, oli d'oliva i pebre de Bataks

Maduixes del Maresme osmotitzades amb Amareto, sorbet de ruibarbo y cremós de xocolata blanca amb vainilla - Copa de piruleta líquida

Cremós de xocolata Bean to Bar amb gelat de mucíl·lag, cacau i oli d'oliva

Petis en corró

**150€ Menú degustació**

75€ Opció maridatge de vins

PREUS PER PERSONA

10% IVA INCLÒS

Els menús es serveixen a taula complerta

Els menús estan subjectes a modificacions per part del Xef, ja que treballem amb productes de temporada